CE

Bartscher

105.839

Bedienungsanleitung
Induktions-Servierwagen IKTS 35
Seite 1 bis 19

D/A/CH

Instruction manual
Induction serving trolley IKTS 35
from page 21 to 39

GB/UK

Mode d'emploi
Chariot de service à induction IKTS 35
de page 41 à page 59

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Inductie serveerwagen IKTS 35
blz. 121 t/m 139

NL/B

Instrukcja obsługi
Wózek do serwowania z płytą indukcyjną IKTS 35
strony od 201 do 219

PL

V2/0812

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7-8**

5. Installation und Bedienung **8**
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen 8
5.2 Sicherheitshinweise 9-10
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr 10-11
5.4 Aufstellen und Anschließen 11-13
5.5 Bedienung 14-17

6. Reinigung und Wartung **17**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 17
6.2 Reinigung 17
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 18

7. Mögliche Funktionsstörungen **18**

8. Entsorgung **19**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Der **Induktionskocher** ist **nur** zum **Zubereiten und Aufwärmen** von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf unter anderem **nicht** verwendet werden für:

- das Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe;
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen oder anderen Gefäßen. Dosen könnten explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

Induktions-Servierwagen IKTS 35
Artikel-Nr.: 105.839

Flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich. Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.

- Maße: B 920 x T 600 x H 940 mm
- Bausatz, einfache Montage
- Gewicht: 15 kg

bestehend aus:

Servier-/Transportwagen

- Chromnickelstahl
- 2 Borde: B 830 x T 510 mm
  Tragfähigkeit: 50 kg,
  nutzbare Höhe 535 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- 4 Radpuffer, Kunststoff
- Bausatz, einfache Montage

… auch separat als Tischgerät nutzbar

Induktionskocher

- 2 Platten, getrennt schaltbar
- Kochfläche: Glas, Gehäuse Kunststoff
- Digitalanzeige
- Digitale Zeitschaltuhr
  (Zeiteinstellung: bis 180 Minuten)
- 6 Leistungsstufen
  (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-stufige Temperatureinstellung
  Temperaturbereich: 60°C bis 240°C ,
  mit 20°C Intervallen
- Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Abmessungen B 600 x T 337 x H 70 mm

Einlegeplatte

Zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage

- Material: Edelstahl
- Maße: B 600 x T 338 mm
- Tragfähigkeit: 50 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5.2 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.
Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

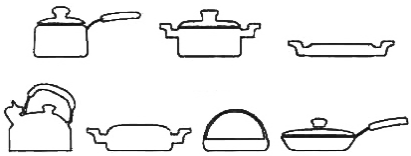
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen magnetischen Boden (ein Magnet muss an ihm haften bleiben) haben.
Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 24 cm genutzt werden.

z. Beispiel
Induktionskochtöpfe, 9-teiliges Kochtopf-Set
Chromnickelstahl ● Schüttrand ● Kaltgriffe

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● Höhe 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● Höhe 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● Höhe 20,0 cm

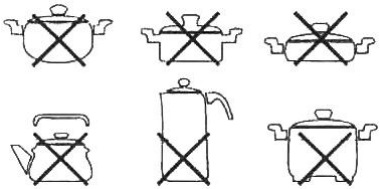
Best.-Nr.: A130.442

1 Pfanne

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 6,5 cm

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- Keramik, Glas;
- Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- Kochgeschirr mit Füßen;
- Behälter mit gewölbtem Boden.



ACHTUNG!

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als Induktionskocher tauglich ausgewiesen sind.

Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

5.4 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie die einzelnen Geräte aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Packen Sie die einzelnen Teile des Servierwagens aus und kontrollieren Sie die gelieferten Teile auf Vollständigkeit.

Montage Servierwagen

Lieferumfang / Teilebezeichnung

2 x Borde
(das obere mit Aussparung für Induktionskocher oder Einlegeplatte)

2 x Bügel

2 x Lenkrollen ohne Feststellbremse

2 x Lenkrollen mit Feststellbremse

8 x M8 Inbusschrauben

8 x Unterlegscheiben

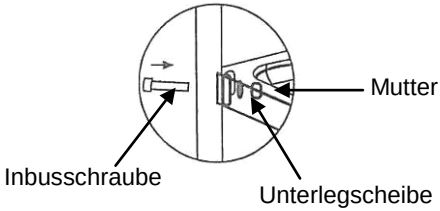
8 x Muttern

4 x Radpuffer

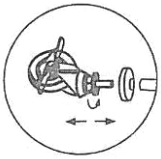
1 x Inbusschlüssel

1 x Maulschlüssel

1. Bauen Sie den Servierwagen auf.
   Beginnen Sie den Aufbau mit der Befestigung der Borde an den Bügeln. Schrauben Sie die Borde mit den beiliegenden Inbusschrauben, Unterlegscheiben und Muttern am Bügel zuerst handfest.



2. Legen Sie den Servierwagen auf die Seite und schrauben Sie die Lenkrollen in die Bügel.
3. Befestigen Sie die Radpuffer über die Lenkrollen.
4. Stellen Sie den Servierwagen aufrecht hin und achten Sie darauf, dass alle Lenkrollen den Boden berühren.



5. Ziehen Sie die Inbusschrauben mit dem Inbusschlüssel fest nach. Nehmen Sie den beiliegenden Maulschlüssel zur Hilfe, um die Muttern festzuhalten.
6. Sie können die höhenverstellbaren Lenkrollen nach Bedarf mit den Kontermuttern verstellen.

HINWEIS!
Entfernen Sie die Schutzfolie erst nach der Montage, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen!

7. Stellen Sie den Induktionskocher in die dafür vorgesehene Aussparung im oberen Bord. Achten Sie auf den richtigen Sitz des Gerätes.
8. Nutzen Sie das untere Bord des Servierwagens als Ablage für Küchenutensilien.
9. Fixieren Sie die Lenkrollen mit den Feststellbremsen.

10. Wenn Sie beide Borde des Servierwagens nutzen wollen, legen Sie die mitgelieferte Einlegeplatte in die dafür vorgesehene Aussparung im oberen Bord. Achten Sie auf den richtigen Sitz der Einlegeplatte.
11. Stellen Sie die gewünschten Küchenutensilien auf die Borde des Servierwagens.
12. Fixieren Sie die Lenkrollen mit den Feststellbremsen.

Aufstellen

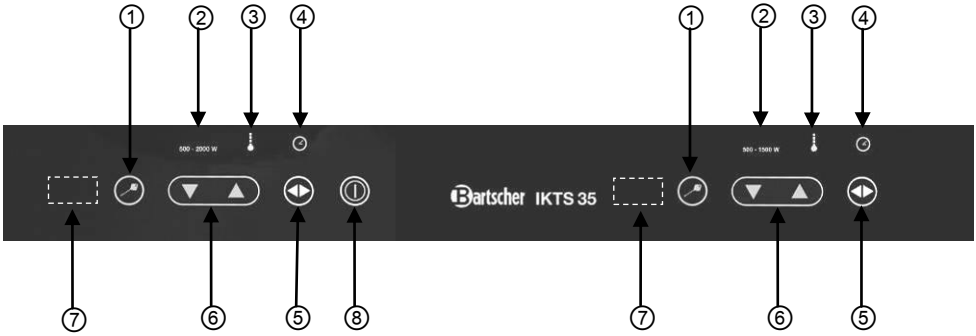
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm ein.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Wenn Sie den Induktionskocher separat als Tischgerät nutzen wollen, stellen Sie diesen auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).

Anschließen

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.5 Bedienung (für beide Kochfelder)

Bedienblende



① Sperrtasten

② Kontrolllampen für Leistungseinstellung **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**

③ Kontrolllampen für Temperatureinstellung

④ Kontrolllampen für Zeiteinstellung

⑤ Wahltasten ◀▶: für Leistungs-, Temperatur- oder Zeiteinstellung

⑥ Wahltasten ▲▼: Reduzierung oder Erhöhung der Leistung, Temperatur oder Zeit

⑦ Digitalanzeigen

⑧ **EIN-/AUS** Taste ⏻

Gerät einschalten

- Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen.
  Ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie die **EIN-/AUS** Taste ⏻.

  Die Kontrolllampen für Leistung und Temperatur für das jeweilige Kochfeld blinken.
  Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld.

ACHTUNG!

Kochgeschirr <u>niemals</u> ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab.

In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.

In diesem Fall das Kochgeschirr von dem Kochfeld nehmen, das Gerät einige Minuten abkühlen lassen.

Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

Leistungseinstellung

- Drücken Sie die Taste ◀▶.

  Die voreingestellte Leistung **1500 W** (linkes Kochfeld) bzw. **1000 W** (rechtes Kochfeld) wird in der Digitalanzeige links neben der Sperrtaste für das jeweilige Kochfeld angezeigt und das Gerät schaltet ein.

  Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **500 – 2000 W** bzw. **500 – 1500 W** ändern. Die gewählte Leistung erscheint in der Digitalanzeige für das jeweilige Kochfeld.

Leistungseinstellungen

Linkes Kochfeld (500 - 2000 W)	**(Rechtes Kochfeld 500 - 1500 W)**
500 W getaktet	**(500 W getaktet)**
800 W getaktet	**(800 W getaktet)**
1200 W	**(1000 W)**
1500 W	**(1200 W)**
1800 W	**(1300 W)**
2000 W	**(1500 W)**

HINWEIS!

Diese Angaben können abweichen, sie hängen von der Art des Kochgeschirrs ab.

Temperatureinstellung

Möchten Sie nicht mit den Leistungsstufen arbeiten, können Sie durch Drücken der Taste ◀▶ in den Temperaturmodus wechseln.

Die voreingestellte Temperatur **„240 °C“** (für beide Kochfelder) wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

(Temperaturstufen: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C**)

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **60 – 240°C** in 20°C Intervallen ändern. In der Digitalanzeige wird die gewählte Temperatur angezeigt. Das Gerät heizt das Kochgut auf und hält anschließend die eingestellte Temperatur konstant. Die Leistungsregelung erfolgt dabei automatisch.

HINWEIS!

Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes akustisches Signal, in der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E0“ und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.

Zeiteinstellung

Drücken Sie zum Einstellen der Kochdauer die Taste ◀▶ bis die Kontrolllampe für die Zeiteinstellung ⏲ aufleuchtet.

In der Digitalanzeige erscheint die Ziffer **„0“** und die Kontrolllampe für Zeiteinstellung ⏲ leuchtet auf.

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie nun die Betriebsdauer von 1-5 Minuten, danach in **5-Minuten-Intervallen** (bis maximal 180 Minuten) wählen. Die Dauer wird in Minutenschritten herunter gezählt, wobei die Digitalanzeige nach einigen Sekunden zur vorherigen Anzeige zurückspringt.

Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS!

Während des Betriebes können Sie die Zeit mit den Wahltasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Sperrtasten

Das Gerät ist mit zwei Sperrtasten (für das jeweilige Kochfeld) ausgestattet.

Diese Tasten können nach der Auswahl einer Betriebsart (Leistung oder Temperatur) gedrückt werden, um die Funktionen zu sperren. Die Kontrolllampen über diesen Tasten leuchten auf und zeigen an, dass in dieser Zeit die anderen Tasten nicht betätigt werden können.

Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Sperrtaste erneut für 2 Sekunden, bis die Kontrolllampe der Sperrtaste wieder erlischt.

Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

- **Alle Änderungen** können Sie jederzeit durchführen. Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.
- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.

HINWEIS!

Wenn Sie während des Betriebes <u>eines</u> der Kochfelder abschalten wollen, drücken Sie die Taste ▼für das jeweilige Kochfeld so lange, bis alle Einstellungen auf „0“ sind und die Kontrolllampen für die Leistungs- und Temperaturstufe blinken. Das entsprechende Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

Zum kompletten Abschalten des Gerätes die EIN-/AUS Taste ⏻ drücken.

- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen **(nicht auf die Topferkennung verlassen)**!

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Zur leichteren Reinigung des Induktionskochers nehmen Sie diesen aus der Aussparung des Servierwagens heraus.
- Reinigen Sie die Kochfläche und das Gehäuse des Induktionskochers mit einem weichen feuchten Tuch und mildem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel.
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdünner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie den Servierwagen und die Einlegeplatte mit einem feuchten, weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E0	• Kein Kochgeschirr oder kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	• Geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.
E1	• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze).	• Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren.
	• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	• Händler kontaktieren.
E2	• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E3	• Kurzzeitige Überspannung	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information **22**
1.1 Information about the instruction manual 22
1.2 Key to symbols 22
1.3 Liability and Warrantees 23
1.4 Copyright protection 23
1.5 Declaration of conformity 23

2. Safety **24**
2.1 General information 24
2.2 Safety instructions for use of the device 24-25
2.3 Intended use 25

3. Delivery, packaging and storage **26**
3.1 Delivery check 26
3.2 Packaging 26
3.3 Storage 26

4. Technical data **27-28**

5. Installation and operation **28**
5.1 Functionality of induction cookers 28
5.2 Safety instructions 29-30
5.3 Suitable and unsuitable cookware 30-31
5.4 Installation and connection 31-33
5.5 Operating 34-37

6. Cleaning and maintenance **37**
6.1 Safety advice 37
6.2 Cleaning 37
6.3 Safety instructions for maintenance 38

7. Possible Malfunctions **38**

8. Waste disposal **39**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device **is not** designed for use with an external timer or remote control.

The **induction cooker** is designed for **preparation and warming** up of foods using the appropriate crockery.

The **induction cooker** may **not** be used among other things for:

- heating and warming inflammable, harmful, volatile or similar liquids or materials.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

Induction serving trolley IKTS 35

Article no.: 105.839

For comfortable use indoors with additional induction plate. A mobile solution for organizing catered events, buffets or for preparing meals in front of diners.

- dimensions: W 920 x D 600 x H 940 mm
- easy-assembly kit
- weight: 15 kg

the unit includes:

Induction serving trolley

- chrome-nickel steel
- 2 shelves: W 830 x D 510 mm
  capacity: 50 kg,
  effective height: 535 mm
- 4 swivel castors (2 with brake)
- 4 plastic wheel buffers
- easy-assembly kit

… can be used separately as a table-top device

Induction cooker

- 2 independent plates
- glass hobs with plastic casing
- digital display
- digital timer (up to 180 minutes)
- 6 power levels
  (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-level temperature regulation
  temperature range: 60 °C – 240 °C,
  20 °C intervals
- power: 3.5 kW /230V 50/60Hz
- electronic overheating protection
- dimensions W 600 x D 337 x H 70 mm

Insertion plate

To use the upper storage shelf

- material: stainless steel
- dimensions: W 600 x D 338 mm
- capacity: 50 kg

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation and operation

5.1 Functionality of induction cookers

With induction cooker, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.

This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass.

Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooker reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first.

The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction cooker:

- As the cooking zone is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass cooking zone is only heated up by the hot cookware.
- If the device is turned on and no dish for cooking is present or is removed, a repeating audio signal will sound and the device will turn itself off after approx. 30 seconds.
- The device will detect if the appropriate cookware is placed on the heating plate. If the cookware is not appropriate for induction hotplates, energy will not flow. The device will turn off after approx. 30 seconds.
- When operating the cooking zone with empty cookware, a temperature sensor turns it off automatically.

5.2 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.
Never yank cord to disconnect from outlet.
Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.

WARNING! Hot external surface!

During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field. Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.

WARNING! Hazard via electrical current!

Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots.
This may cause electric shocks.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on.
- Remember that items of jewelry such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.

- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the device.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

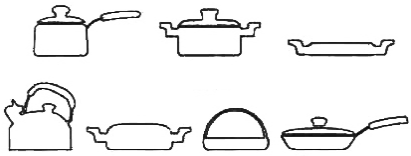
Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).Connect the device only in case of compliance!

Take note of the safety advice!

5.3 Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

- steel or enamelled cast iron;
- iron, steel or non-enamelled cast iron;
- 18/0 stainless steel and aluminium, if it is marked as suitable for induction (follow the description of the cookware).



For proper functioning, all pots and pans must have a plane magnetic bottom (a magnet must stick to it).
For best results, use <u>only</u> pots and pans with a diameter between 12 and 24 cm.

e.g.
Induction cookware, 9-piece cooking pot set
chromium-nickel steel ● edge suitable for pouring ● cold handles

4 pots with lid

2.0 litres ● Ø 16 cm ● height 10.0 cm
2.7 litres ● Ø 18 cm ● height 11.0 cm
5.1 litres ● Ø 24 cm ● height 11.5 cm
6.1 litres ● Ø 20 cm ● height 20.0 cm

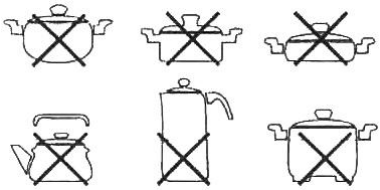
1 pan

2.8 litres ● Ø 24 cm ● height 6.5 cm

Bartscher order no. A130.442

Unsuitable cookware

- pots/pans with a diameterof less than 12 cm;
- ceramic, glass;
- stainless steel, aluminium, bronze or copper unless, it is expressly marked as suitable for induction;
- cookware with feet;
- vessels with round bottom.



! ***CAUTION!***

Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.

If the induction hotplate detects too great a separation from the magnetizing container, it will cause a reduction in power. This may cause the overheating prevention device to malfunction. For this reason, do not use aluminum, bronze or non-metallic containers.

5.4 Installation and connection

- Unpack individual devices and remove packing material.
- Unpack individual parts of the trolley and check that all parts are present.

Assembling the trolley

Parts included / description

2 x frames
(upper with recess for induction plate or insertion plate)

2 x arches

2 x swivel castors w/o brake

2 x swivel castors w/brake

8 x M8 Allen screws

8 x washers

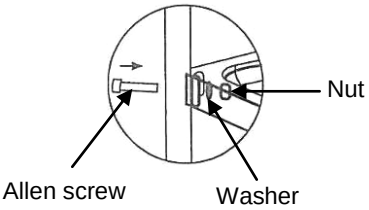
8 x nuts

4 x wheel buffers

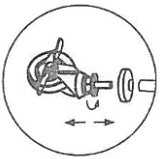
1 x hex key

1 x flat wrench

1. Assemble the serving trolley.
   Begin by fastening the frames to the arches. First, manually attach the frames to the arches by screwing in the screws, washers and nuts included with the device.



2. Place the serving trolley on its side and screw in the swivel castors to the arches.
3. Fasten the wheel buffers above the swivel castors.
4. Place the serving trolley upright and check that all the swivel castors are touching the floor.



5. Turn the allen screws very tightly using the hex key. Use the flat wrench to assist you in holding the nuts still.
6. The swivel castors can be adjusted as needed.

NOTE!
Remove the protective foil immediately after assembly!

7. Place the induction plate into the recess located in the upper shelf. Ensure the device is properly inserted.

8. Use the lower tray for holding pots, pans, dishes etc.
9. Block the swivel castors using the brakes.

10. To use two serving shelves, insert the insertion plate into the appropriate place in the upper shelf. Ensure it is properly inserted for safety reasons.
11. Place the desired cookware on the serving shelves.
12. Secure the swivel castors by locking the brakes.

Setup

- Do not place the device near an open flame, electric oven or other source of heat.
- Do not block or cover the ventilation ducts that allow for air to circulate around the device. Doing so may lead to overheating of the device.
- Keep a distance of at least 5 – 10 cm from flammable walls and other objects.
- Do not place the induction plate near other equipment and objects sensitive to magnetic fields (e.g. radio, television, etc.).

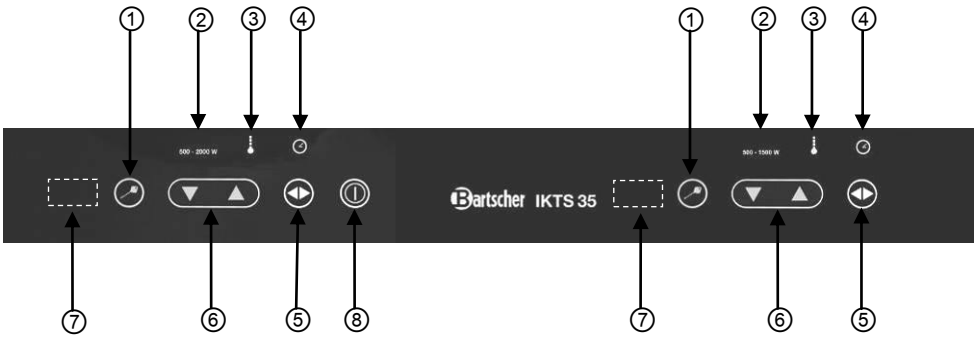
- If you wish to use the induction plate separately as a table-top device, place it on a flat, safe surface that can support its weight and is not heat-sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface such as rugs, carpets, etc.

Connecting the device

- The electrical circuit to which the device is connected must be secured to a minimum of 16A. Connect the device to only a single wall socket, without multiple extension cords or additional sockets.
- Ensure the device is located in such a manner that provides easy access to the plug in order to quickly disconnect the device from its power source in case of need.

5.5 Operating (for both induction hobs)

Control panel



① Blocking buttons

② Power setting control lights **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**

③ Temperature setting control lights

④ Time setting control lights

⑤ Selection buttons ◀▶: for adjusting power, temperature or time

⑥ Selection buttons ▲▼: for increasing or decreasing power, temperature or time

⑦ Digital indicators

⑧ **ON / OFF** button

Turning the device on

- Insert the plug into a single, grounded socket. An audio signal will sound.
- Press the **ON / OFF** button .
  The power and temperature control lights will flash. The device is now in standby mode.
- Place the appropriate cookware with food to prepare in the centre of the desired hob.

CAUTION!

<u>Never</u> place empty cookware on an induction hob.

Heating an empty pot or pan will activate the overheating protection mechanism, an alarm will sound and the device will turn off.

The digital display will show the error message „E2“.

If this happens, remove the cookware from the induction hob and leave the device to cool for several minutes.

The device will then continue functioning as normal.

Setting power

- Press ◀▶.

  The factory-set power level of **1500 W** (left hob) or **1000 W** (right hob) will be displayed on the digital display, at the left side next to the blocking button for the given hob, and the device will come on.

  By using the selection buttons ▼ and ▲ the settings can be changed at any time within a range of **500 – 2000 W** or **500 – 1500 W**. The selected power will be displayed on the digital display by the appropriate hob.

Power settings

left hob (500 - 2000 W)	**right hob (500 - 1500 W)**
500 W clocked	**(500 W clocked)**
800 W clocked	**(800 W clocked)**
1200 W	**(1000 W)**
1500 W	**(1200 W)**
1800 W	**(1300 W)**
2000 W	**(1500 W)**

NOTE!

The above settings may vary depending on the type of cookware.

Setting the temperature

If you prefer to work by setting the temperature, it can be changed using the buttons ◀▶ near the temperature fields.

The pre-set temperature of **"240 °C"** will be displayed (for both hobs) and the device will come on.

(Temperature levels: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240 °C**)

The selection buttons ▼ or ▲ can be used at any time to change the setting within a range of **60 – 240 °C** at intervals of 20 °C. The selected temperature is displayed on the digital display.

The device will heat and maintain food at the set temperature. Power is regulated automatically.

NOTE!

If the device is turned on without cookware placed on it or if the cookware is removed from an active device, an alarm will sound, the error message "E0" will appear on the digital display, and the device will go off after approx. 30 seconds.

Setting the time

To set the cooking time, press the buttons ◀▶ until the time setting control light ⏲ comes on.

The digital display will show **"0"** and the time setting control light ⏲ will come on.

Using the selection buttons ▼ or ▲ you can now set a working time of 1-5 minutes, then at **5-minute intervals** (max. 180 minutes). Time is counted at one-minute intervals; after a few seconds the digital display will return to showing the previous value.

After the set time has elapsed, an alarm will sound and the device will go into standby mode.

NOTE!

While in use, the time can be adjusted at any moment by pressing the selection buttons ▼ or ▲. The device's memory function leaves the power and temperature settings unchanged.

Blocking buttons

The device is equipped with two blocking buttons (one for each hob). After selecting the functioning mode, these buttons (power or temperature) can be pressed to block functions. The control lights above these buttons will come on and indicate that other buttons cannot be activated during that time.

To remove the blockade, press the blocking buttons for 2 seconds until the control light goes off again.

Now all buttons can be used.

- Now, at any time **all changes** can be made. The device will now function according to the most recently entered information and settings.
- Check to ensure that the bottoms of cookware do not slide around the surface of the hobs, although scratched surfaces do not impact the device's functioning.

NOTE!

If you wish to turn off <u>one</u> hob while the device is in use, press and hold the button ▼ of the desired hob until all settings return to "0" and the power and temperature control lights flash.

The selected hob will be in standby mode.

To turn off the entire device, press the ON/OFF button ⏻.

- After cooking or heating is finished, remove the plug from its socket **and remove all cookware from the hobs**!

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device regularly.
- For easier cleaning of the induction plate, remove it from its recess in the serving trolley.
- Clean the hobs and their casing with a soft, moist cloth and mild, non-abrasive cleaning agent.
- Remove all dirt and dust from the ventilation openings and clean if necessary with a brush or air stream.
- **Never** clean the device using substances containing petrol or any other solvent, in order to avoid damage to the device's surface.
- Clean the serving trolley and insertion plate with a soft cloth and mild cleaning agent
- Use only a soft cloth and **never** use any granulated cleaning substances that may damage the device's surface.
- After cleaning, use a soft, dry cloth to dry and polish the surface of the device.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Error message	Cause	Solution
E0	• There is no cookware on the hob, or the cookware is of the wrong type.	• Place appropriate cookware on the hob.
E1	• The device is too hot (e.g. due to a blocked ventilation duct) • Damaged elements (e.g. transistor)	• Clean the ventilation duct. Leave the device to cool for several minutes; it will then be ready for further use. If the error message remains, contact a sales agent. • Contact a sales agent.
E2	• The overheating protection has activated, the device will turn off.	• Remove cookware from the induction plate. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.
E3	• Temporary power surge	• Remove the device's plug from its socket. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités **42**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 42
1.2 Explication des symboles 42
1.3 Responsabilité et garantie 43
1.4 Protection des droits d´auteur 43
1.5 Déclaration de conformité 43

2. Sécurité **44**
2.1 Généralités 44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 44-45
2.3 Utilisation conforme 45

3. Transport, emballage et stockage **46**
3.1 Inspection suite au transport 46
3.2 Emballage 46
3.3 Stockage 46

4. Caractéristiques techniques **47-48**

5. Installation et utilisation **48**
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction 48
5.2 Consignes de sécurité 49-50
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée 50-51
5.4 Installation et branchement 51-53
5.5 Utilisation 54-57

6. Nettoyage et maintenance **57**
6.1 Consignes de sécurité 57
6.2 Nettoyage 57
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 58

7. Anomalies de fonctionnement **58**

8. Elimination des éléments usés **59**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service.
Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

La **plaque à induction** est **uniquement** destiné à la préparation et au réchauffement de produits alimentaires en utilisant de la vaisselle appropriée.

Il est **interdit** d'utiliser la **plaque à induction** pour :

- le chauffage de pièces intérieures;
- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement ;
- chauffer des boîtes closes. Les boîtes pourraient exploser, c'est pourquoi il convient en tout cas d'enlever le couvercle.

! ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

Chariot de service à induction IKTS 35

Article n° : 105.839

Utilisation pratique en tant que point de cuisson supplémentaire en intérieur. Solution mobile pour traiteurs, buffets, ou pour la préparation de plats directement devant le client.

- dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm
- livré en kit, montage facile
- poids : 15 kg

Le kit comprend :

Chariot de service / transport

- acier au chrome-nickel
- 2 plateaux : L 830 x P 510 mm
  charge utile : 50 kg,
  hauteur utile : 535 mm
- 4 roues, dont 2 avec freins
- 4 tampons de roues en plastique
- livré en kit, montage facile

… également utilisable séparément, à poser sur une table

Plaque à induction

- 2 plaques de cuisson indépendantes
- surface de cuisson : verre, coffrage synthétique
- affichage numérique
- minuterie numérique (programmation de la durée : jusqu'à 180 minutes)
- 6 niveaux de puissance
  (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 niveaux de réglage de la température plages de température : 60°C - 240°C, avec intervalles de 20°C
- puissance de raccordement : 3,5 kW / 230V 50/60Hz
- sécurité électronique contre la surchauffe
- dimensions : L 600 x P 337 x H 70 mm

Tablette amovible

Pour une utilisation de la tablette du haut comme zone de stockage

- Matériel : inox
- Dimensions : larg. 600 x prof. 338 mm
- Capacité : 50 kg

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique.

Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

Le fait que les temps de préparation se réduisent en raison des caractéristiques techniques décrites ci-dessus constitue un autre avantage.

De plus, toute modification de l'apport de chaleur est immédiatement suivie d'effet, et le système permet un réglage fin. La plaque à induction réagit aussi rapidement à des modifications du réglage qu'une table de cuisson à gaz, car l'énergie atteint immédiatement la casserole sans que d'autres matériaux doivent être chauffés d'abord.

Le principe de l'induction combine cette vitesse de réaction et l'avantage principal de l'électricité, à savoir la possibilité de doser exactement l'apport de chaleur.

D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. L'échauffement de la vitrocéramique est uniquement dû à la chaleur dégagée par la batterie de cuisine chaude.
- Si l'appareil est allumé sans récipient ou si le récipient est retiré de la plaque, un signal d'avertissement se fait entendre et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- L'appareil reconnait si un récipient adéquat a été placé sur la plaque chauffante. Si le récipient ne convient pas à l'appareil vitro-céramique, le flux électrique n'est pas transmis et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- Lors du fonctionnement de la plaque avec un récipient vide, un capteur de température assure la mise hors circuit automatique.

5.2 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson. Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.

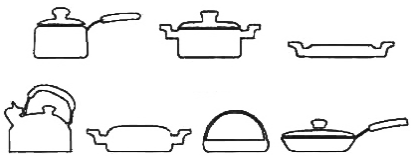
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).
Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!
Respecter les consignes de sécurité !

5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique (un aimant doit y adhérer). Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 24 cm.

Par exemple
casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces
Acier chrome-nickel ● bord verseur ● Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

2,0 Litres ● Ø 16 cm ● Hauteur 10,0 cm
2,7 Litres ● Ø 18 cm ● Hauteur 11,0 cm
5,1 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 11,5 cm
6,1 Litres ● Ø 20 cm ● Hauteur 20,0 cm

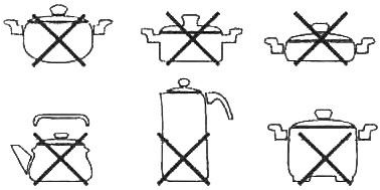
N° de commande Bartscher A130.442

1 sauteuse

2,8 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- Batterie de cuisine munie de pieds;
- Récipients ayant un fond bombé.



REMARQUE !

Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnait une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entrainer le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

5.4 Installation et branchement

- Déballer tous les éléments de l'appareil et éliminer le matériel d'emballage.
- Déballer individuellement les pièces du chariot de service et vérifier qu'elles sont toutes présentes.

Montage du chariot de service

Kit fourni / description des pièces

2 x plateaux
(le plateau supérieur contient une cavité pour la plaque à induction ou sur la tablette amovible)

2 x arceaux

2 x roues sans frein

2 x roues avec frein

8 x vis Allen M8

8 x rondelles

8 x écrous

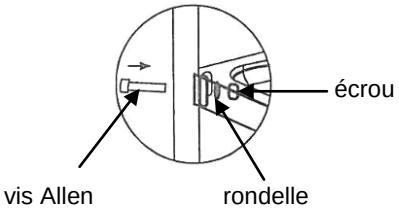
4 x tampons de roues

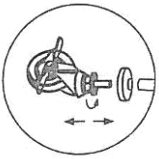
1 x clé Allen

1 x clé plate

1. Monter le chariot de service.

   Commencer le montage en fixant les plateaux sur les arceaux. Visser tout d'abord à la main les plateaux avec les vis Allen, les rondelles et les écrous sur les arceaux.





2. Poser le chariot de service à la renverse et visser les roues sur les arceaux.
3. Fixer les tampons de roues au-dessus des roues.
4. Remettre le chariot de service debout et faire attention à ce que toutes les roues touchent bien le sol.
5. Serrer fermement les vis Allen à l'aide de la clé Allen. Utiliser la clé plate pour maintenir l'écrou en place si besoin est.
6. En cas de besoin, il est possible de régler les roues à hauteur réglable à l'aide des écrous de verrouillage.

REMARQUE !

Après le montage, retirer le film protecteur contre les rayures des surfaces de l'appareil !

7. Placer la plaque à induction dans la cavité prévue à cet effet dans la plaque supérieure. Faire attention à ce que l'appareil soit bien à plat.
8. Utiliser la plaque inférieure du chariot de service comme emplacement pour les ustensiles de cuisine.
9. Bloquer les roues à l'aide des freins.

10. Pour une utilisation de deux tablettes sur un chariot de service, placer la tablette amovible fournie dans l'encadrement prévu à cet effet sur la tablette du haut. Faire attention à bien positionner la tablette amovible.
11. Placer les ustensiles désirés sur les tablettes du chariot de service.
12. Utiliser les freins pour maintenir les roulettes du chariot à l'arrêt.

Dispositions

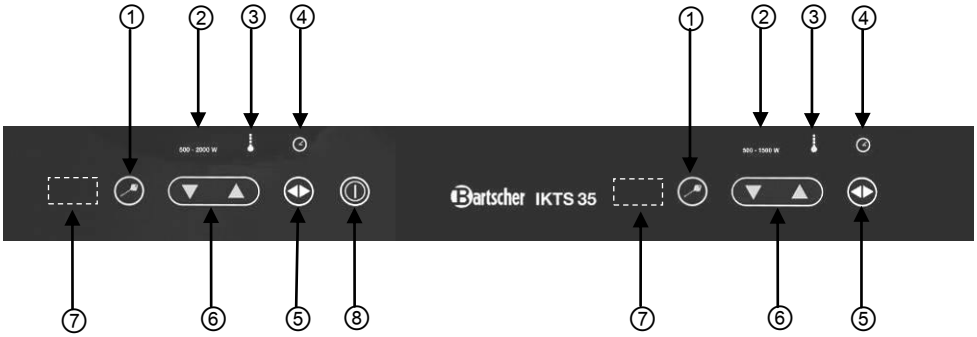
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes, de fours électriques, de fours et autres sources de chaleur.
- Ne pas bloquer ou couvrir les voies d'aération servant à l'aération et à la ventilation de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Maintenir une distance d'au moins 5 – 10 cm de cloisons inflammables ou d'autres objets.
- Ne pas placer les plaques à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- Si vous souhaitez utiliser les plaques à induction séparément, pour une utilisation sur table, placez-les sur une surface plane sûre, supportant le poids de l'appareil et non sensible à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (ex. : dessus de table, tapis, etc.).

Raccordement

- La prise d'alimentation doit être prévue pour une intensité d'au moins 16A.
  Le branchement ne doit se faire que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de disjoncteur ou de multiprise.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que, en cas de besoin, il soit facile d'accéder à la fiche pour la débrancher du réseau.

5.5 Utilisation (pour les deux zones de cuisson)

Panel d'utilisation



① Boutons de verrouillage

② Lampes témoin de programmation de la puissance **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**

③ Lampes témoin de programmation de la température

④ Lampes témoin de programmation de la durée

⑤ Boutons de sélection ◀▶ : pour régler la puissance, la température ou la durée

⑥ Boutons de sélection ▲▼: diminution ou augmentation de la puissance, de la température ou de la durée

⑦ Indicateurs numériques

⑧ bouton **Marche / Arrêt** ⏻

Mise en marche de l'appareil

- Brancher la fiche à une prise simple raccordée à la terre. Un signal sonore se déclenche.
- Appuyer sur le bouton **Marche / Arrêt** ⏻.

  Les lampes témoin de puissance et de température clignotent sur la zone de cuisson concernée. L'appareil est alors en veille.
- Placer un récipient adapté, avec un plat à cuire, au centre de la zone de cuisson choisie.

ATTENTION !

<u>Ne jamais</u> placer de récipient vide sur la zone de cuisson.
Lorsqu'une casserole ou une poêle vides sont chauffées, cela active le système de sécurité contre la surchauffe, déclenchant un signal sonore et éteignant l'appareil.
L'indicateur numérique affiche un message d'erreur « E2 ».
Dans une telle situation, retirer le récipient de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes.
Après cela, l'appareil fonctionne sans aucun problème.

Programmation de la puissance

- Appuyer sur le bouton ◀▶.

  La puissance par défaut réglée sur **1500 W** (plaque de gauche) et **1000 W** (plaque de droite) s'affiche sur l'indicateur numérique, à gauche du bouton de verrouillage de la zone de cuisson correspondante, et l'appareil s'allume.

  A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est possible à tout moment de modifier la programmation entre **500 – 2000 W** ou **500 – 1500 W**. La puissance sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique à côté de la zone de cuisson correspondante.

Différents réglages de la puissance

Zone de cuisson de gauche (500 - 2000 W)	**zone de cuisson de droite (500 - 1500 W)**
500 W mesuré	**(500 W mesuré)**
800 W mesuré	**(800 W mesuré)**
1200 W	**(1000 W)**
1500 W	**(1200 W)**
1800 W	**(1300 W)**
2000 W	**(1500 W)**

REMARQUE !

Les données ci-dessus peuvent s'avérer différentes : elles dépendent du type d'ustensiles de cuisine utilisés.

Réglage de la température

Si la gamme de puissance donnée ne convient pas, il est possible de la modifier à l'aide du bouton ◀▶ pour sélectionner des plages de température.

La température de **« 240°C »** s'affiche par défaut (pour les deux zones de cuisson) et l'appareil s'allume.

(Niveaux de température : **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C**)

A l'aide des boutons de sélection ▼ ou ▲, il est à tout moment possible de modifier la programmation entre **60 et 240 °C,** par intervalles de 20°C. La température sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique.

L'appareil chauffe le plat et maintient sa température à la température précédemment sélectionnée. La régulation de la puissance se fait ensuite automatiquement.

REMARQUE !

Lorsque l'appareil est allumé et qu'aucun récipient n'y est posé, ou lorsqu'un récipient a été retiré alors que l'appareil était en marche, un nouveau signal sonore retentit, et l'indicateur numérique affiche le message d'erreur « E0 » et l'appareil s'éteint après environ 30 secondes.

Programmation de la durée

Afin de programmer la durée de cuisson, appuyer sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que la lampe témoin de programmation de la durée ⏲ s'allume.

Le chiffre **« 0 »** s'affiche sur l'indicateur numérique et la lampe témoin de programmation de la durée ⏲ s'allume.

A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est désormais possible de sélectionner un temps de 1 à 5 minutes ; les temps suivants sont réglables par **intervalles de 5 minutes** (max. jusqu'à 180 minutes). Le temps est décompté en minutes. L'indicateur numérique revient à l'affichage précédent après quelques secondes. Une fois le temps sélectionné écoulé, un signal sonore se déclenche et l'appareil passe automatiquement en mode veille.

REMARQUE !

Lors de la cuisson, il est à tout moment possible de modifier la durée à l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲. Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, le réglage de la puissance et celui de la température restent inchangés.

Boutons de verrouillage

L'appareil est équipé de deux boutons de verrouillage (pour chaque zone de cuisson). Après avoir sélectionné le mode de cuisson, on peut appuyer sur les boutons de verrouillage (de puissance ou de température) afin de verrouiller la fonction.

Les lampes témoin de ces boutons s'allument, indiquant qu'il est impossible d'activer d'autres boutons à ce moment-là.

Afin de déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes, jusqu'à ce que la lampe témoin s'éteigne.

A partir de ce moment, il est de nouveau possible d'utiliser les autres boutons.

- Vous pouvez maintenant effectuer **toutes les modifications** que vous souhaitez à tout moment. L'appareil fonctionne désormais conformément aux données ou réglages que vous avez sélectionnés.
- Faites attention à ce que le fond des récipients de cuisson ne frottent pas les surfaces de cuisson, bien que les rayures sur la surface n'aient pas d'incidence sur les qualités d'utilisation.

REMARQUE !

Si vous souhaitez éteindre une zone de cuisson lors de l'utilisation, appuyez sur le bouton ▼de la zone de cuisson correspondante, jusqu'à ce que tous les réglages affichent « 0 » et que les lampes témoin de puissance et de température clignotent. La zone de cuisson déterminée est alors en mode veille.

Afin d'éteindre tout l'appareil, appuyer sur le bouton Marche / Arrêt ⏻.

- Une fois la cuisson ou le réchauffage terminés, retirer la fiche de la prise électrique **(ne pas laisser le récipient sur la plaque** !)

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.
Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Pour faciliter le nettoyage de la plaque à induction, la retirer de la cavité du chariot de service.
- Nettoyer la surface et le coffrage de la plaque à induction avec un tissu souple et humide, et un produit d'entretien neutre, non décapant.
- Eliminer la saleté et la poussière des voies d'aération situées sur la cloison arrière de l'appareil, et les nettoyer en cas de besoin (ex. : avec une brosse ou un ventilateur).
- **Ne jamais** utiliser de produits nettoyant contenant de l'essence ou du dissolvant pour ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Nettoyer le chariot de service et la tablette amovible avec un chiffon humide et souple, et un produit d'entretien neutre.
- Utiliser uniquement un tissu souple et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien grossiers, pouvant rayer la surface.
- Après avoir nettoyé l'appareil, utiliser un tissu sec pour sécher et polir la surface.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	• Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque ou l'ustensile est inapproprié.	• Placer un ustensile de cuisine approprié sur la plaque de cuisson.
E1	• L'appareil est trop chaud (ex.: parce que les voies d'aération sont obstruées). • Des pièces sont endommagées (ex. : le transistor).	• Nettoyer la bouche d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi. Si, après refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le revendeur. • Contacter le revendeur.
E2	• Il y a surchauffe et l'appareil s'éteint.	• Retirer l'ustensile de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.
E3	• Il y a surtension temporaire.	• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen **122**
1.1 Informatie over gebruiksaanwijzing 122
1.2 Symboolverklaring 122
1.3 Aansprakelijkheid en Vrijwaring 123
1.4 Auteursrecht 123
1.5 Verklaring van Conformiteit 123

2. Zekerheid **124**
2.1 Algemeen 124
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik van het apparaat 124-125
2.3 Reglementair gebruik 125

3. Transport, Verpakking en Bewaring **126**
3.1 Transportinspectie 126
3.2 Verpakking 126
3.3 Bewaring 126

4. Specificaties **127-128**

5. Installatie en Bediening **128**
5.1 Werking van inductiekookplaten 128
5.2 Veiligheidsvoorschriften 129-130
5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei 130-131
5.4 Installatie en Aansluiting 131-133
5.5 Bediening 134-137

6. Reiniging en Onderhoud **137**
6.1 Veiligheidsvoorschriften 137
6.2 Reiniging 137
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 138

7. Mogelijke storingen **138**

8. Verwijderen **139**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheids-voorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is **niet** geschikt voor werking met een externe timer of afstandsbediening.

De inductiekoker is **alleen maar** bestemd voor het **voorbereiden en verwarmen** van levensmiddelen met gebruik van daarvoor geschikt kookgerei.

De inductiekoker mag **niet** gebruikt worden voor:

- het verwarmen van ruimten;
- het opwarmen en verwarmen van brandbare en andere vloeistoffen en materialen, die schadelijk voor de gezondheid zijn of die snel vervliegen;
- het opwarmen van gesloten blikjes. De blikjes kunnen ontploffen, in ieder geval vroeger het deksel verwijderen.

OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

Inductie-serveerwagen IKTS 35

Artikelnr. 105.839

Flexibel in het gebruik, bijvoorbeeld als extra kookplaat voor binnen. De mobiele oplossing voor catering, buffetten of voor de bereiding van eten direct aan tafel.

- Afmetingen: B 920 x D 600 x H 940 mm
- Bouwpakket, eenvoudige montage
- Gewicht: 15 kg

bestaat uit:

Serveer- / transportwagen

- chroomnikkelstaal
- 2 draagbladen: B 830 x D 510 mm
  draagvermogen: 50 kg,
  nuttige hoogte: 535 mm
- 4 zwenkwielen, waarvan 2 geremd
- 4 schokdempers, kunststof
- bouwpakket, eenvoudige montage

… ook apart te gebruiken als tafelapparaat

Inductiekoker

- 2 kookvlakken, apart instelbaar
- Kookvlak: glas, behuizing kunststof
- Digitale aflezing
- Digitale tijdschakelklok
  (tijdinstelling tot 180 minuten)
- 6 vermogensniveaus:
  (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-traps temperatuurinstelling
  Temperatuurbereik: 60°C - 240°C,
  met intervallen van 20°C
- Vermogen:3,5 kW /230V 50/60Hz
- Elektronische beveiliging tegen oververhitting
- Afmetingen: B 600 x D 337 x H 70 mm

Inlegplaat

Om het bovenste draagblad als opstelvlak te gebruiken

- Materiaal: edelstaal
- Afmetingen: B 600 x D 338 mm
- Draagvermogen: 50 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en Bediening

5.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramiek onder spanning gezet. Hierbij ontstaan magneetvelden, die door een natuurkundig effect direct de bodem van de pan verwarmen.

Dit betekent tijd- en energiebesparing, omdat niet, zoals bij gebruikelijke kookvelden, eerst het verwarmingselement en de glaskeramiek wordt verwarmd.

Een ander voordeel vormen - op grond van de boven beschreven technische eigenschappen - de zeer korte aankooktijden.

Verder volgt de warmtetoevoer snel elke verandering van de instelling en laat zich fijn gegradeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

De inductietechniek verbindt deze reactiesnelheid met het principiële voordeel van de stroom, om de warmtetoevoer nauwkeurig te kunnen doseren.

Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden, ook ontstaat er nauwelijks verbrandingsgevaar voor de gebruiker. De verwarming van het kookveld is alleen een gevolg van het hete kookgerei.
- Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van de plaat, dan hoort u een herhaald waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.
- Het apparaat detecteert of er zich een geschikte pan op de kookplaat bevindt. Als de pan niet geschikt is voor inductie-kookplaten, dan vindt er geen energieoverdracht plaats. Het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden uit.
- Bij gebruik van het apparaat met leeg kookgerei zorgt een temperatuursensor voor een automatische uitschakeling.

5.2 Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik worden enkele onderdelen van het apparaat zeer heet. Om verwondingen te voorkomen, hete onderdelen van het apparaat niet aanraken. De inductiekoker zelf ontwikkeld tijdens het koken geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter het kookveld!

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Geen toebehoor- en reserveonderdelen gebruiken, die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Deze kunnen een gevaar voor de gebruiker vormen, schade aan het apparaat veroorzaken of tot letselschade leiden, bovendien vervalt de garantie.
- Kabel niet over tapijtstof of andere warmte-isoleringen leggen. Kabel niet afdekken en uit de buurt van arbeidsbereiken houden. Apparaat niet in water dompelen.

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Geen voorwerpen zoals metaaldraad of werktuigen in de ventilatiesleuven (ventilatie- en afvoerlucht) steken. Dit kan tot verwondingen door stroomschokken leiden.

- De inductiekoker tijdens het koken of met heet kookgerei op het kookveld niet verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet om allerlei voorwerpen op weg te zetten. Zet er bijvoorbeeld geen lege containers op.
- Leg geen metalen keukengereedschappen, kook- of pannendeksel, messen of andere voorwerpen uit metaal op het kookveld. Als het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zich verwarmen.
- Houd er rekening mee, dat voorwerpen die u draagt zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het oppervlak van het kookveld bestaat uit temperatuurbestendig glas. In het geval van een beschadiging, ook als het maar om een klein scheurtje gaat, het apparaat direct van de stroomverzorging scheiden en de klantendienst informeren.

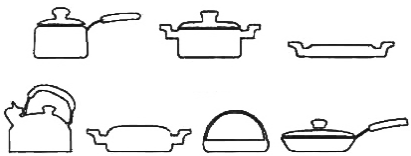
- Tijdens het gebruik van het apparaat geen magnetiseerbare voorwerpen zoals b.v. kredietkaarten, cassettes enz. op het kookveld leggen.
- Om oververhitting te vermijden geen aluminiumfolie of metaalplaten op het oppervlak van het apparaat leggen.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontploffing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!
Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!
Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).
Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!
Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!

5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei

Geschikt kookgerei

- Staal of geëmailleerd gietijzer;
- IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- Edelstaal 18/0 en aluminium, wanneer dit voor inductie als geschikt uitgewezen is (a.u.b. beschrijving van het kookgerei in acht nemen).



Om correct te functioneren, moeten alle pannen een vlakke magnetische bodem (een magneet moet hieraan blijven kleven) hebben. Gebruik voor het beste resultaat uitsluitend koekenpannen en pannen met een doorsnede van 12 to 24 cm.

Bijvoorbeeld
Inductiekookpannen, 9-delige kookpannenset
Chroomnikkelstaal ● gietrand ● koude handgrepen

4 pannen met deksels

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● hoogte 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● hoogte 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● hoogte 20,0 cm

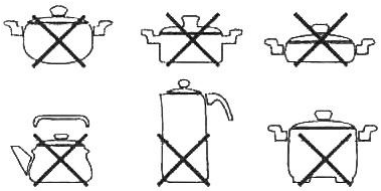
1 pan

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 6,5 cm

Bartscher bestel-nr.: A130.442

Ongeschikt kookgerei

- Potten/pannen met een diameter van minder dan 12 cm;
- Keramiek, glas;
- Edelstaal, aluminium, brons of , oper, hetzij deze zijn uitdrukkelijk uitgewezen voor inductiekoken;
- Kookgerei met voeten;
- Potten/pannen met gewelfde bodems.



AANWIJZING!

Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekook-platen uitgewezen is!

Als de inductie-kookplaat een te grote afwijking van de magnetiserende container detecteert, dan volgt een daling van het vermogen. Hierdoor kan de beveiliging tegen oververhitting stoppen met werken. Gebruik daarom nooit containers van aluminium, brons of niet-metalen materialen.

5.4 Installatie en Aansluiting

- Pak de verschillende apparaten uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Pak de verschillende onderdelen van de serveerwagen uit en controleer of de geleverde onderdelen compleet zijn.

Montage van de serveerwagen

Meegeleverd / omschrijving van de onderdelen

2 x draagbladen
(de bovenste met een uitsparing voor de inductie-kookplaat of inlegplaat)

2 x beugels

2 x zwenkwieltjes zonder parkeerrem

2 x zwenkwieltjes met parkeerrem

8 x M8 inbusschroeven

8 x beschermringetjes

8 x moeren

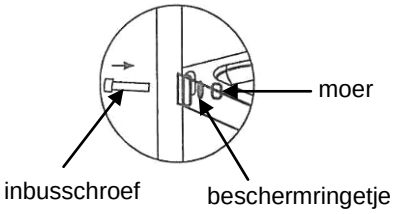
4 x schokdempers voor de wieltjes

1 x inbussleutel

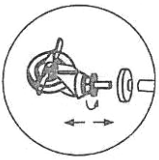
1 x steeksleutel

1. Monteer de serveerwagen.

   Maak om te beginnen de draagbladen vast aan de beugels. Schroef de draagbladen met de meegeleverde inbusschroeven, beschermringetjes en moeren met de inbussleutel voorlopig handvast aan de beugel.



2. Leg de serveerwagen op zijn kant en schroef de zwenkwieltjes aan de beugels.
3. Bevestig de schokbrekers boven de zwenkwieltjes.
4. Zet de serveerwagen overeind en zorg ervoor dat alle zwenkwieltjes de grond raken.



5. Draai de inbusschroeven stevig aan met de inbussleutel. Gebruik de meegeleverde steeksleutel als hulp om de moeren vast te houden.
6. U kunt de in hoogte verstelbare zwenkwieltjes met behulp van de contramoeren naar behoefte verstellen.

AANWIJZING!

Verwijder de beschermfolie pas na het monteren om te voorkomen dat u het oppervlak beschadigt!

7. Plaats de inductiekookplaat in de hiervoor bestemde opening in het bovenste draagblad. Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste wijze is geplaatst.
8. Gebruik de onderste plank van de serveerwagen om keukengerei op te zetten.
9. Blokkeer de zwenkwieltjes met behulp van de parkeerremmen.

10. Wanneer u gebruik wilt maken van twee draagbladen van de serveerwagen, plaats dan de meegeleverde inlegplaat in de hiervoor bestemde uitsparing in het bovenste draagblad. Let erop dat u de inlegplaat op de juiste manier in de uitsparing plaatst.
11. Plaats het gewenste keukengerei op de draagvlakken van de serveerwagen.
12. Fixeer de zwenkwieltjes met behulp van de remmen.

Plaatsing

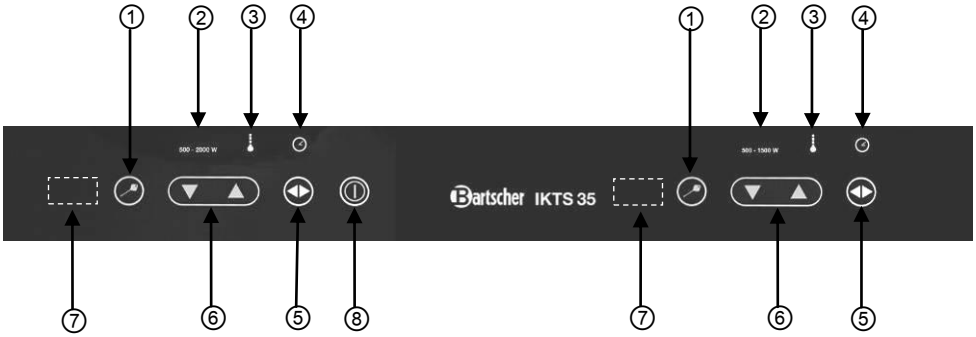
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- De ventilatiespleten voor de beluchting en ontluchting van het apparaat niet blokkeren of afdekken. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat.
- Houd een afstand aan van minimaal 5-10 cm tot brandbare muren en andere voorwerpen.
- Plaats de inductiekoker niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bijv. radio's, televisies etc.).
- Wanneer u de inductiekookplaat als losstaand tafelapparaat wilt gebruiken, plaats het apparaat dan op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en die ongevoelig is voor warmte.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond (zoals bijv. een tafelkleed, vloerkleed etc.).

Aansluiten

- Het stroomcircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A zijn beveiligd. Het apparaat mag uitsluitend direct aangesloten worden op een wandcontactdoos, gebruik geen verdeelstekkers of meervoudige stekkerdozen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat zodanig plaatst dat u altijd toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.5 Bediening (beide kookvlakken)

Bedieningdpanel



① Blokkeerknoppen

② Controlelampjes voor de instelling van het vermogen **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**

③ Controlelampjes voor de instelling van de temperatuur

④ Controlelampjes voor de instelling van de tijd

⑤ Keuzetoetsen ◀▶: voor de instelling van het vermogen, de temperatuur of de tijd

⑥ Keuzetoetsen ▲▼: Verlagen of verhogen van het vermogen, de temperatuur of de tijd

⑦ Digitale displays

⑧ **AAN/UIT**-knop ⏻

Het apparaat inschakelen

- Steek de stekker in een enkel, geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal.
- Druk op de **AAN/UIT-knop** ⏻.

  De controlelampjes voor vermogen en temperatuur van het gegeven kookvlak gaan knipperen. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats geschikt kookgerei met het gerecht centraal op het gekozen kookvlak.

OPGELET!

Zet <u>nooit</u> leeg kookgerei op de kookoppervlakte.

Wanneer u een lege pan of koekenpan verwarmt wordt de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd, er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt uit.

Op de digitale display verschijnt de foutmelding "E2".

Verwijder in dat geval de pan van het kookvlak en laat het apparaat een paar minuten afkoelen.

Daarna werkt het apparaat weer zonder problemen.

Instelling van het vermogensniveau

- Druk op de knop ◀▶.

  Het voorgeprogrammeerde vermogen **1500 W** (linker kookvlak), resp. **1000 W** (rechter kookvlak) wordt getoond op de digitale display die zich links naast de blokkeerknop van het betreffende kookvlak bevindt en het apparaat schakelt in.

  U kunt met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ op ieder moment het vermogensniveau binnen het bereik **(1500 - 3500 W)** veranderen. Het gekozen vermogen wordt getoond op de digitale display bij het corresponderende kookvlak.

Instellingen van het vermogensniveau

Linker kookvlak (500 - 2000 W)	(Rechter kookvlak 500 - 1500 W)
500 W klokgestuurd	**(500 W klokgestuurd)**
800 W klokgestuurd	**(800 W klokgestuurd)**
1200 W	**(1000 W)**
1500 W	**(1200 W)**
1800 W	**(1300 W)**
2000 W	**(1500 W)**

AANWIJZING!

Bovenstaande gegevens kunnen afwijken, afhankelijk van het soort kookgerei.

Temperatuurinstelling

Wanneer u niet met vermogensniveaus wilt werken, dan kunt u ook in de temperatuursmodus werken door op de knop ◀▶ te drukken.

De voorgeprogrammeerde temperatuur **"240 °C“** (voor beide kookvlakken) wordt getoond en het apparaat schakelt in.

(Temperatuurniveaus: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C**)

U kunt met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ op ieder moment het temperatuurniveau binnen het bereik **60 – 240 °C** veranderen met stappen van 20°C. De gekozen temperatuur verschijnt op de digitale display.
Het apparaat verwarmt het gerecht en houdt het vervolgens warm op de ingestelde temperatuur. Het vermogen wordt hierbij automatisch geregeld.

AANWIJZING!

Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van het ingeschakelde apparaat, dan hoort u opnieuw een geluidssignaal, op de display verschijnt de foutmelding "E0" en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.

Instelling van de tijd

Om de kooktijd in te stellen drukt u op de knop ◀▶ totdat het controlelampje voor de tijd ⏲ gaat branden.

Op de digitale dispplay verschijnt het cijfer **„0“** en het controlelampje voor de instelling van de tijd ⏲ gaat branden.

U kunt nu met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ de tijd instellen van 1-5 minuten en vervolgens in **stappen van 5 minuten** (tot een maximum van 180 minuten). De tijd wordt afgeteld in stappen van 1 minuut, waarbij de digitale display na enkele seconden terugspringt naar de eerdere aanduiding.

Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidsignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de waakstand.

AANWIJZING!

Tijdens de werking kan op elk moment de tijd gewijzigd worden met behulp van de keuzeknoppen ▼ of ▲. Dankzij de geheugenfunctie van het apparaat blijven de ingestelde vermogens- en temperatuurniveaus ongewijzigd.

Blokkeerknoppen

Het apparaat is uitgerust met twee blokkeerknoppen (voor de respectievelijke kookvlakken). Na keuze voor de werkwijze kunt u deze knoppen (vermogen of temperatuur) indrukken om de functies te blokkeren. De controlelampjes boven deze knoppen gaan branden en geven aan dat er gedurende deze tijd geen andere knoppen gebruikt kunnen worden.

Om de blokkade op te heffen drukt u opnieuw gedurende 2 seconden op de blokkerknop totdat het controlelampje dooft. U kunt nu weer alle knoppen gebruiken.

- U kunt nu op ieder moment **alle veranderingen** invoeren. Het apparaat zal vanaf dat moment werken in overeenstemming met de meest recent ingevoerde gegevens of instellingen.
- Let erop dat de onderkant van het kookgerei niet over de kookoppervlakte schuurt, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik.

AANWIJZING!

Wanneer u tijdens het kookproces een van de kookvlakken wilt uitschakelen, druk dan op de knop ▼ van het gewenste kookvlak totdat alle instellingen zijn gewijzigd in "0" en de controlelampjes voor vermogen en temperatuur knipperen.
Het corresponderende kookvlak bevindt zich nu in de waakstand.
Druk op de AAN-/UIT-knop ⏻ om het volledige apparaat uit te schakelen.

- Haal na afloop van het kook- of opwarmproces de stekker uit het stopcontact **(vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie)**!

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Haal de inductiekoker uit de uitsparing in de serveerwagen om het schoonmaken te vereenvoudigen.
- Maak de kookoppervlakte en de behuizing van de inductiekoker schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- Zorg dat de ventilatieopeningen in de achterwand altijd vrij zijn van vuil en stof, maak ze eventueel schoon (bijv. met een kwast of blazer).
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- Maak de serveerwagen en de inlegplaat schoon met een vochtig, zacht doekje en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik uitsluitend een zacht doekje. Gebruik **nooit** schurende schoonmaak-middelen die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- Gebruik na reiniging een zacht, vochtig doekje om het oppervlak te drogen en te polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Fout-melding	Oorzaak	Oplossing
E0	• Er bevindt zich geen kookgerei op het kook-vlak, of het kookgerei is niet geschikt.	• Zet een geschikte pan op de kookzone.
E1	• Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van verstopte ventilatieopeningen) • Beschadigd onderdeel (bv. transistor)	• Maak de ventilatieopening vrij. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik. Indien na afkoeling op het display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.
E2	• De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld, het apparaat schakelt uit.	• Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik.
E3	• Kortdurende overspanning	• Koppel het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker eruit!). Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne **202**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 202
1.2 Wyjaśnienie symboli 202
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 203
1.4 Ochrona praw autorskich 203
1.5 Deklaracja Zgodności 203

2. Bezpieczeństwo **204**
2.1 Informacje ogólne 204
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 204-205
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 205

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **206**
3.1 Kontrola dostawy 206
3.2 Opakowanie 206
3.3 Magazynowanie 206

4. Parametry techniczne **207-208**

5. Instalacja i obsługa urządzenia **208**
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych 208
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 209-210
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie 210-211
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia 211-213
5.5 Obsługa 214-217

6. Czyszczenie i konserwacja **217**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 217
6.2 Czyszczenie 217
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 218

7. Możliwe usterki **218**

8. Utylizacja **219**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie **nie** jest przewidziane do pracy z zewnętrznym timerem, ani ze zdalną obsługą.

Płyta indukcyjna jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać **płytę indukcyjną** do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- odgrzewania i ogrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych płynów i materiałów;
- rozgrzewania zamkniętych puszek. Puszki mogą wybuchnąć, wcześniej w każdym razie usunąć wieczko.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

Wózek do serwowania z płytą indukcyjną IKTS 35

Artykuł nr: 105.839

Do wygodnego stosowania w funkcji dodatkowej płyty grzewczej wewnątrz pomieszczeń. Mobilne rozwiązanie przy organizowaniu cateringu, bufetów, lub przyrządzaniu potraw bezpośrednio przed klientem.

- wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 940 mm
- zestaw do składania, łatwy montaż
- ciężar: 15 kg

w skład zestawu wchodzą:

Wózek do serwowania / transportowy

- stal chromowo-niklowa
- 2 półki: szer. 830 x gł. 510 mm
  nośność: 50 kg,
  wysokość użytkowa: 535 mm
- 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
- 4 odbojniki kółek, z tworzywa sztucznego
- zestaw do składania, łatwy montaż

… używana również oddzielnie jako urządzenie stołowe

Płyta indukcyjna

- 2 niezależne płyty grzewcze
- powierzchnia gotująca: szkło, obudowa tworzywo sztuczne
- wyświetlacz cyfrowy
- timer cyfrowy (ustawianie czasu: do 180 minut)
- 6 poziomów mocy (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-stopniowa regulacja temperatury zakres temperatur: 60 °C – 240 °C , nastawa co 20 °C o
- moc przyłączeniowa:3,5 kW /230V 50/60Hz
- elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- wymiary szer. 600 x gł. 337 x wys. 70 mm

Płyta wkładana

W celu wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów

- materiał: stal nierdzewna
- wymiary: szer. 600 x gł. 338 mm
- nośność: 50 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

W płytach indukcyjnych do zezwoju przewodu pod szkłem doprowadzane jest napięcie elektryczne. Powstają przy tym pola magnetyczne, które poprzez efekt fizyczny bezpośrednio ogrzewają garnek.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, ponieważ nie są tu ogrzewane najpierw, tak jak w konwencjonalnych polach grzewczych, element grzewczy i szklana powierzchnia gotująca.

Kolejną zaletą jest bardzo krótki czas potrzebny do zagotowania, będący skutkeim wyżej opisanych właściwości technicznych.

Dopływ ciepła zmienia się natychmiast przy zmianie ustawienia i można go bardzo precyzyjnie regulować. Gotująca powierzchnia indukcyjna reaguje na zmiany ustawienia podobnie szybko jak kuchenka gazowa, gdyż energia dociera natychmiast to garnka, nie nagrzewając najpierw innych materiałów.

Technika indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu umożliwiającą dokładne dozowanie dopływu ciepła.

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. Ogrzanie szklanej powierzchni gotującej jest jedynie efektem gorącego naczynia do gotowania.
- Jeśli urządzenie zostanie włączone bez stojącego na płycie naczynia lub jeśli naczynie zostanie zdjęte z płyty, słychać powtarzający się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Urządzenie rozpoznaje, czy na płycie gotującej znajduje się odpowiednie naczynie. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednie do kuchenek indukcyjnych, nie następuje przekaz energii. Urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Przy pracy urządzenia z pustym naczyniem do gotowania czujnik temperatury zapewnia automatyczne wyłączenie.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.
Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.
Płyta indukcyjna jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie przestawiać płytę indukcyjną podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.
- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą stać się gorące, jeśli znajdą się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odpornego na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.

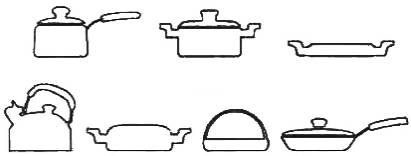
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłoby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że płytę indukcyjną nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała.
Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



Do dobrego funkcjonowania wszystkie garnki i patelnie muszą mieć płaskie, magnetyczne dno (magnes musi się go trzymać). Dla uzyskania lepszych wyników, należy stosować <u>wyłącznie</u> patelnie i garnki o średnicy od 12 do 24 cm.

Na przykład
garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy
stal chromowo-niklowa ● polerowany brzeg ● nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry ● Ø 16 cm ● wys. 10,0 cm
2,7 litra ● Ø 18 cm ● wys. 11,0 cm
5,1 litra ● Ø 24 cm ● wys. 11,5 cm
6,1 litra ● Ø 20 cm ● wys. 20,0 cm

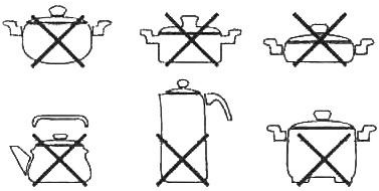
1 patelnia

2,8 litra ● Ø 24 cm ● wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130.442

Nieodpowiednie naczynia

- garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- ceramika, szkło;
- stal szlachetna, aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- naczynia ze stopkami;
- pojemniki z wypukłym dnem.



! ***OSTRZEŻENIE!***

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnetyzującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Rozpakować poszczególne urządzenia i usunąć materiał opakowaniowy.
- Rozpakować poszczególne części wózka do serwowania i sprawdzić kompletność dostarczonych części.

Montaż wózka do serwowania

Zakres dostawy / opis części

2 x obrzeże
(górne z wgłębieniem na kuchenkę indukcyjną lub na płytę wkładaną)

2 x pałąk

2 x kółka skrętne bez hamulców postojowych

2 x kółka skrętne z hamulcami postojowymi

8 x M8 śruby imbusowe

8 x podkładki

8 x nakrętki

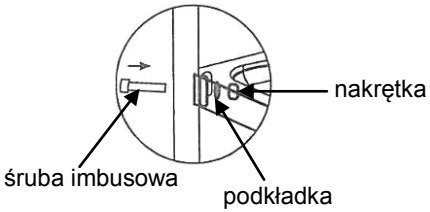
4 x odbojniki kółek

1 x klucz trzpieniowy

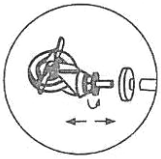
1 x klucz płaski

1. Zmontować wózek do serwowania.

   Rozpocząć montaż od przymocowania obrzeży do pałąków. Najpierw ręcznie przykręcić obrzeża załączonymi śrubami imbusowymi, podkładkami i nakrętkami do pałąków.



2. Położyć wózek do serwowania na boku i wkręcić koła skrętne do pałąka.
3. Przymocować odbojniki kółek nad kółkami skrętnymi.
4. Ustawić wózek do serwowania prosto i zwrócić uwagę na to, czy wszystkie kółka skrętne dotykają podłogi.



5. Mocno dociągnąć śruby imbusowe kluczem trzpieniowym. Trzymać załączony klucz płaski jako pomoc, w celu przytrzymania nakrętek.
6. Kółka skrętne o regulowanej wysokości można w miarę potrzeby przesunąć za pomocą nakrętek zabezpieczających.

WSKAZÓWKA!

Zaraz po złożeniu proszę zdjąć folię chroniącą powierzchnie przed porysowaniem!

7. Ustawić płytę indukcyjną w przewidzianym do tego celu wgłębieniu w górnym obrzeżu. Zwrócić uwagę na prawidłowe osadzenie urządzenia.
8. Używać dolnego obrzeża wózka do serwowania jako miejsca składowania naczyń kuchennych.
9. Zablokować kółka skrętne za pomocą hamulców postojowych.

10. Jeżeli chcemy korzystać z dwóch półek wózka do serwowania, wówczas płytę wkładaną wchodzącą w zakres dostawy należy włożyć w przewidziane do tego celu wycięcie w górnej półce. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe osadzenie płyty wkładanej.
11. Ustawić żądane naczynia kuchenne na półkach wózka do serwowania.
12. Zabezpieczyć kółka skrętne przy pomocy hamulców.

Ustawianie

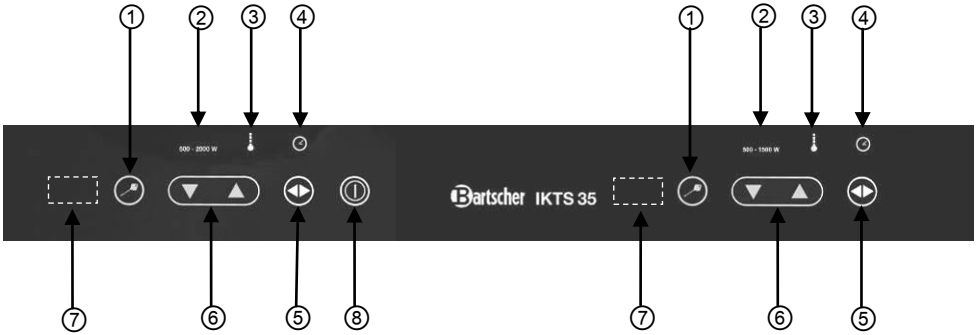
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- Nie blokować i nie przykrywać szczeliny wentylacyjnej służącej do napowietrzania i odpowietrzania urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Utrzymywać odstęp co najmniej 5 – 10 cm od palnych ścian i innych przedmiotów.
- Nie ustawiać płyty indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, czułych na pola magnetyczne (np.: radia, telewizory, itp.).
- Jeżeli chcą Państwo używać płyty indukcyjnej oddzielnie, jako urządzenia stołowego, proszę ją ustawić na płaskim bezpiecznym podłożu, które utrzyma ciężar urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: płyta stołu, dywan).

Podłączenie

- Gniazdo obwodu elektrycznego musi być zabezpieczone na prąd co najmniej 16A. Podłączenie tylko bezpośrednio do gniazda ściennego; rozdzielacz lub gniazdo na kilka wtyczek nie mogą być stosowane.
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, żeby zapewnić dostęp do wtyczki, aby można było w razie potrzeby szybko odłączyć urządzenie od sieci.

5.5 Obsługa (dla obu pól grzewczych)

Płyta obsługowa



① przyciski blokujące

② lampki kontrolne ustawienia mocy **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**

③ lampki kontrolne ustawienia temperatury

④ lampki kontrolne ustawienia czasu

⑤ przyciski wyboru ◀▶: do ustawienia mocy, temperatury lub czasu

⑥ przyciski wyboru ▲▼: zmniejszenia lub zwiększenia mocy, temperatury lub czasu

⑦ wskaźniki cyfrowe

⑧ przycisk **WŁ / WYŁ** ⏻

Włączenie urządzenia

- Wtyczkę sieciową włożyć do pojedynczego uziemionego gniazda. Rozlega się sygnał akustyczny.
- Wcisnąć przycisk **WŁ / WYŁ** ⏻.

  Migają lampki kontrolne mocy i temperatury w danym polu grzewczym. Urządzenie znajduje się teraz w stanie gotowości.
- Ustawić odpowiednie naczynie z potrawą do gotowania centralnie na wybranym polu grzewczym.

UWAGA!

<u>Nigdy</u> nie stawiać pustego naczynia na polu grzewczym.

Ogrzewanie pustego garnka lub pustej patelni uaktywnia zabezpieczenie przed przegrzaniem, włącza się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.

Na wskaźniku cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2“.

W takim wypadku zdjąć naczynie z pola grzewczego, urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia.

Następnie urządzenie dalej działa bez żadnych problemów.

Ustawienie mocy

- Wcisnąć przycisk ◀▶.

  Wcześniej ustawiona moc **1500 W** (lewe pole grzejne) wzgl. **1000 W** (prawe pole grzejne) pokaże się na wyświetlaczu cyfrowym, po lewej stronie obok przycisku blokującego dla odpowiedniego pola grzejnego i urządzenie włączy się.

  Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **500 – 2000 W** lub **500 – 1500 W**. Wybrana moc pokazuje się na wyświetlaczu cyfrowym przy odpowiednim polu grzejnym.

Ustawienia mocy

lewe pole grzejne (500 - 2000 W)	**(prawe pole grzejne 500 - 1500 W)**
500 W taktowane	**(500 W taktowane)**
800 W taktowane	**(800 W taktowane)**
1200 W	**(1000 W)**
1500 W	**(1200 W)**
1800 W	**(1300 W)**
2000 W	**(1500 W)**

WSKAZÓWKA!

Powyższe dane mogą różnić się, zależą one rodzaju naczynia kuchennego.

Ustawienie temperatury

Jeżeli nie mogą Państwo pracować przy danym zakresie mocy, można ją zmienić za pomocą przycisku ◀▶ w obszarze temperatur.

Pokazuje się wstępnie ustawiona temperatura **„240 °C“** (dla obu pól grzejnych) i urządzenie włącza się.

(Poziomy temperatur: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C**)

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **60 – 240 °C** w przedziałach co 20 °C. Wybrana temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu cyfrowym.

Urządzenie ogrzewa potrawę i utrzymuje ją następnie stale w ustawionej temperaturze. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.

WSKAZÓWKA!

Jeżeli urządzenie zostało włączone bez naczynia, lub naczynie zostało zdjęte z włączonego urządzenia, rozlega się ponownie sygnał akustyczny, na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E0“ i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.

Ustawienie czasu

W celu ustawienia czasu gotowania proszę wciskać przycisk ◀▶ do chwili, gdy lampka kontrolna ustawiania czasu ⏲ zapali się.

Na wskaźniku cyfrowym pojawia się cyfra **„0“** i lampka kontrolna ustawienia czasu ⏲ zapala się.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można teraz wybrać czas pracy od 1-5 minut, a następnie w **przedziałach 5-minutowych** (do maksimum 180 minut). Czas jest odliczany w odstępach minutowych, przy czym wskaźnik cyfrowy przeskakuje po kilku sekundach do wcześniejszego wskazania. Po upływie ustalonego czasu, rozlega się sygnał akustyczny i urządzenie przechodzi automatycznie w stan gotowości.

WSKAZÓWKA!

Podczas pracy w każdej chwili można zmienić czas za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Dzięki funkcji pamięci w urządzeniu, ustawienie stopnia mocy lub stopnia temperatury pozostaje niezmienione .

Przyciski blokujące

Urządzenie jest wyposażone w dwa przyciski blokujące (dla odpowiedniego pola grzejnego). Po wyborze trybu pracy można wcisnąć te przyciski (moc lub temperatura), w celu zablokowania funkcji. Lampki kontrolne nad tymi przyciskami zapalają się i wskazują, że w tym czasie nie można uruchamiać innych przycisków.

W celu usunięcia blokady, należy ponownie przyciskać klawisz blokady przez 2 sekundy, do chwili, gdy lampka kontrolna ponownie zgaśnie.

Teraz można ponownie uruchamiać wszystkie przyciski.

- Teraz mogą Państwo w dowolnej chwili wprowadzać **wszelkie zmiany**. Urządzenie pracuje odtąd zgodnie z ostatnio wprowadzonymi przez Państwo danymi lub ustawieniami.
- Proszę zwracać uwagę na to, żeby dna naczyń do gotowania nie szorowały po powierzchni pól grzejnych, chociaż porysowanie powierzchni nie wpływa na własności użytkowe.

WSKAZÓWKA!

Jeżeli podczas pracy chcą Państwo wyłączyć <u>jedno</u> pole grzejne, proszę przyciskać przycisk ▼odpowiedniego pola grzejnego tak długo, aż wszystkie ustawienia zmienią się na „0“ i lampki kontrolne zakresów mocy i temperatury będą migać. Odpowiednie pole grzejne znajduje się w stanie gotowości.

W celu wyłączenia całego urządzenia przycisnąć klawisz WŁ/ WYŁ ⏻.

- Po zakończeniu gotowania lub podgrzewania, wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego **(nie pozostawiać garnka)**!

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie czyścić systematycznie.
- Dla ułatwienia czyszczenia grzejnika indukcyjnego należy je wyjąć z wgłębienia w wózku do serwowania.
- Powierzchnię grzejną i obudowę grzejnika indukcyjnego należy czyścić miękką wilgotną ściereczką i łagodnym, nieścierającym środkiem czyszczącym.
- Otwory odpowietrzania na tylnej ściance urządzenia uwalniać od brudu i kurzu, ewentualnie czyścić (np. pędzlem lub dmuchawą).
- **Nigdy** nie stosować do czyszczenia środków zawierających benzynę, ani rozcieńczalnik, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- Wózek do serwowania i płytę wkładaną czyścić wilgotną, miękką ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stosować wyłącznie miękką ścierkę i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju gruboziarnistych środków czyszczących, jakie mogą porysować powierzchnię.
- Po wyczyszczeniu należy użyć miękkiej suchej ściereczki do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	• Na polu grzejnym nie znajduje się żadne naczynie, lub naczynie jest nieodpowiednie.	• Postawić odpowiednie naczynie do gotowania na polu grzejnym.
E1	• Urządzenie jest za gorące (z powodu np. zatkanej szczeliny wentylacyjnej) • Uszkodzone części (np. tranzystor)	• Oczyścić szczelinę wentylacyjną. Pozostawić urządzenia na kilka minut do ostygnięcia, następnie urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli po ochłodzeniu komunikat o błędzie dalej znajduje się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
E2	• Zapaliło się przegrzanie, urządzenie wyłącza się.	• Zdjąć naczynie z płyty grzejnej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Następnie urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E3	• Krótkotrwałe przepięcie	• Urządzenie odłączyć od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!). Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, następnie jest znowu gotowe do pracy.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120